



RAYA SWEET CHILI

Normatyw surowcowy

Raya:

300g raya (płasczki)

20g gochujang (ostra koreańska pasta)

80g słodkiej chili

Na ciasto ryżowe:

600g ryżu okrągłego

1800ml wody

1g anyżu w proszku

1g imbiru w proszku

5 sztuk zmiądzonych goździków

1g czosnku w proszku

1g kolendry w proszku

10g kminku w proszku

10g kurkumy

15g soli

200ml oleju słonecznikowego



https://www.instagram.com/vuelvecarolina_qd/

Sposób przygotowania :

Usunąć skórę z płasczki i pokroić ją w paski. Przygotować mieszankę z pasty gochujang i papryczki chili, następnie natrzeć przygotowane paski. Następnie przygotowaną płasczkę obgotować

w bulionie w niskiej temperaturze (65 stopni), osuszyć, ułożyć na przygotowanej wcześniej blaszce i piec w tem. 220 stopni przez 3 min. Tak przygotowane paski z mięsa płasczki posmarować wcześniej powstałym bulionem.

Gotować ryż bez mieszania aż do wchłonięcia i odparowania całej ilości wody. Tak przygotowany ryż rozdrobnić razem z przyprawami w termomiksie i rozłożyć na papierze teflonowym bardzo cienką warstwę. Powstały papier ryżowy osuszyć i usmażyć w dużej ilości oleju słonecznikowego w temperaturze 200 st.

Przygotowaną płasczkę podawać na papierze ryżowym z chipsem ryżowym i smażonymi tirabeque (rodzaj hiszpańskiej fasolki).

COCA PIZZA DE TUNA

Normatyw surowcowy

Składniki:

Zamrożony kawałek tuńczyka 150g

Krem serowy 30g

Placek tortilli 1 szt.

Cebula 20g

Limonka 1 szt.

Sól 5g

Oliwa z oliwek 10ml

Sos vinegrette 15ml



https://www.instagram.com/vuelvecarolina_qd

Sposób przygotowania:

Zamrożony kawałek tuńczyka pokroić w plastry na krajalnicy. Ułożyć plastry w kółko na papierze odmrozić wykonaną pizzę. Placek tortilli podpiec w piekarniku w temp. 180. Cebulę pokroić w krążki. Następnie rozłożyć na cieście krem serowy, na to położyć pizzę z tuńczyka. Na wierzchu poukładać krążkami cebulki, polać odrobiną oliwy i sosu vinegrette oraz posolić. Na koniec posypać startą skórką z limonki.

